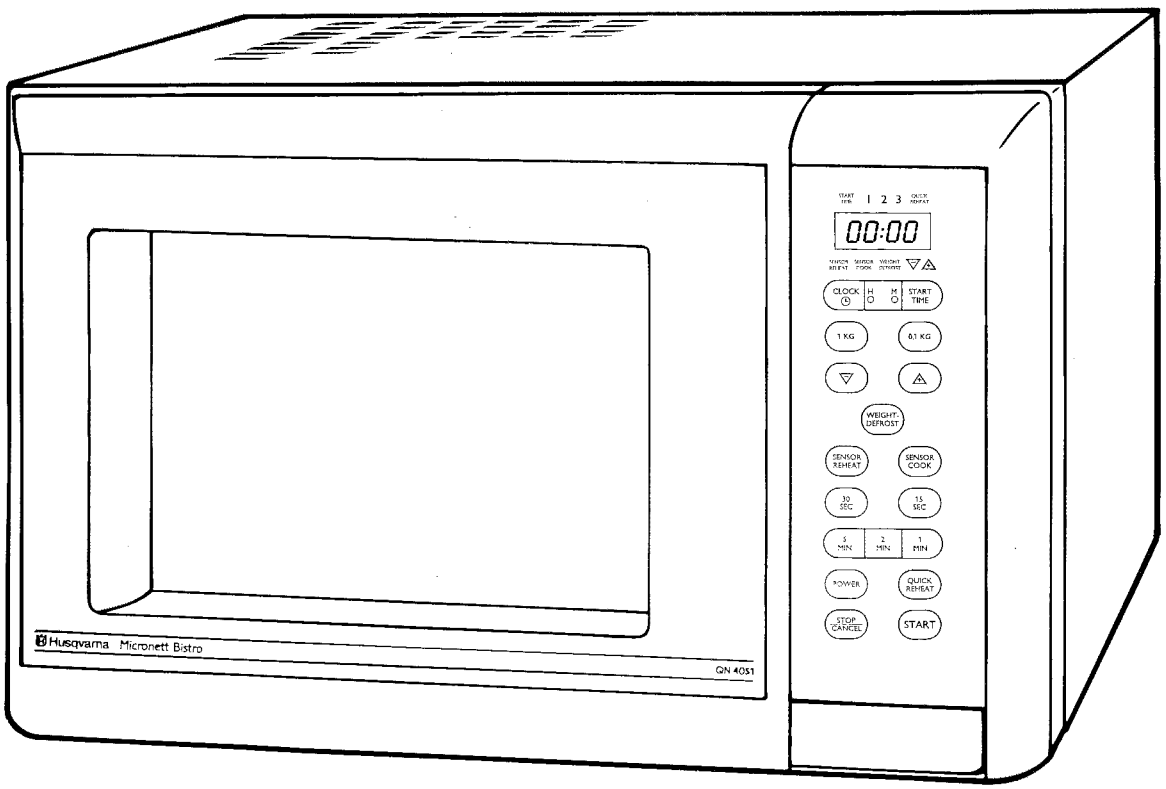
Husqvarna

Micronett Bistro

Bruksanvisning Mikrovågsugn QN 4051 (S)

Bruksanvisning Mikrobølgeovn QN 4051 (N)



Artikelnummer 822 21 7301

Gemensamma sidor för de fyra språken är

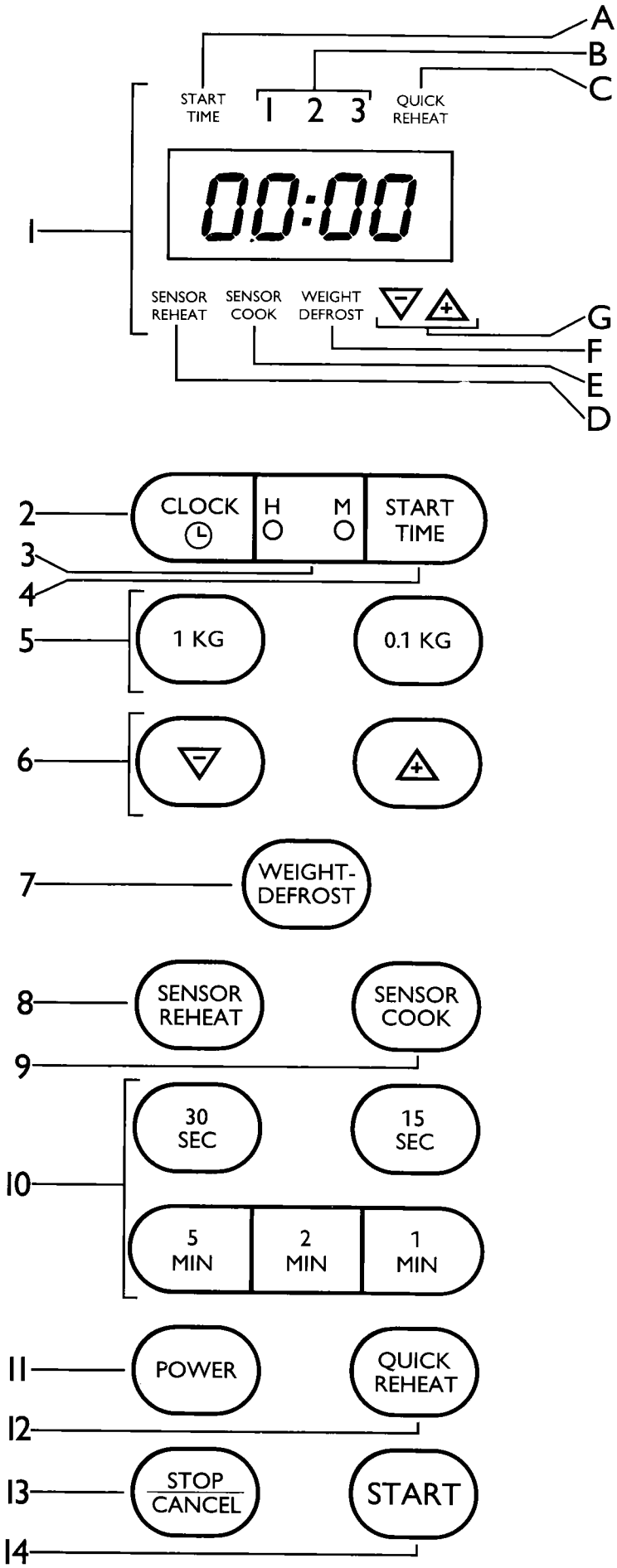
sidan 3 Grafisk beskrivning av kontrollpanel och teckenfönster. Denna sida är en s k utvikssida och bör vara utvikt när du lär dig mikrovågsugnens funktioner samt när du använder mikrovågsugnen.

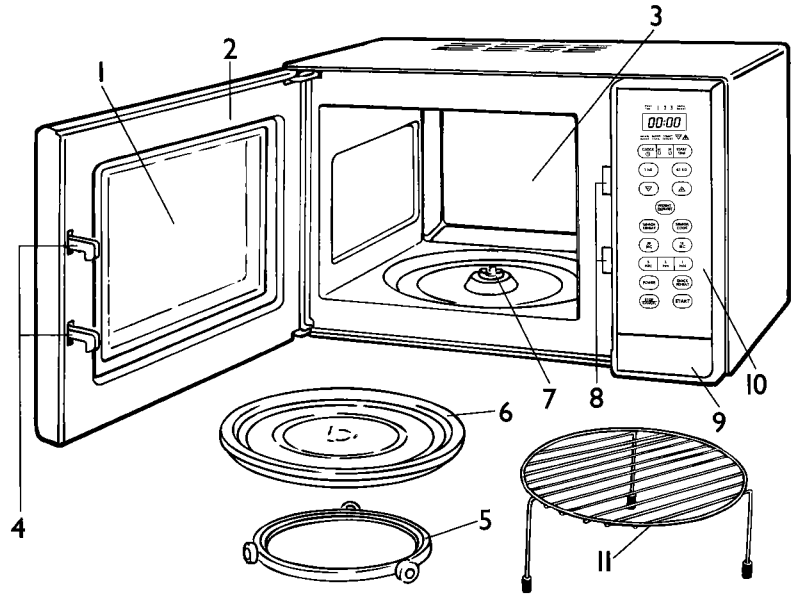
sidan 4 Mikrovågsugnens olika delar.

Felles sider for de fire språkene er

side 3 Grafisk beskrivelse av kontrollpanelet og display. Denne siden er en såkalt utbrettside og bør være brettet ut når du lærer deg mikrobølgeovnens funksjoner samt når du bruker mikrobølgeovnen.

side 4 Mikrobølgeovnens forskjellige deler.


A
B
C
START TIME
1 2 3
QUICK REHEAT
00:00
1
SENSOR REHEAT
SENSOR COOK
WEIGHT DEFROST
G
F
E
D
2
CLOCK
H
M
START TIME
3
4
5
1 KG
0.1 KG
6
7
WEIGHT-DEFROST
8
SENSOR REHEAT
SENSOR COOK
9
10
30 SEC
15 SEC
5 MIN
2 MIN
1 MIN
11
POWER
QUICK REHEAT
12
13
STOP CANCEL
START
14



Ugnens olika delar (S)

1 Ugnsluckans fönster. Du kan se och kontrollera maten under tillagningen.
2 Ugnslucka. Ugnsluckan skall alltid vara ordentligt stängd under tillagningen.
3 Ugnsutrymme. Torka ur utrymmet efter varje tillagning.
4 Låshakar.
5 Tallriksstöd. Skall alltid finnas på plats under den roterande tallriken.
6 Roterande tallrik. Skall alltid finnas på plats vid tillagning.
7 Drivaxel för den roterande tallriken.
8 Säkerhetsbrytare.
9 Knapp för lucköppning. Öppnar ugnsluckan och stänger samtidigt av mikrovågseffekten.
10 Kontrollpanel.
11 Upptiningsgaller.

Ovnens ulike deler (N)

1 Vindu på ovnsdøren. Du kan se og kontrollere maten under tilberedningen.
2 Ovnsdør. Ovnsdøren må alltid være skikkelig lukket under tilberedningen.
3 Ovnsrom. Tørk av ovnsrommet etter at ovnen har vært i bruk.
4 Låsehaker.
5 Tallerkenstøtte. Må alltid være på plass under den roterende tallerkenen.
6 Roterende tallerken. Må alltid være på plass under tilberedning.
7 Drivaksel for den roterende tallerkenen.
8 Sikkerhetsbryter.
9 Døråpner-knapp. Åpner ovnsdøren og slår samtidig av mikrobølgeeffekten.
10 Betjeningspanel.
11 Opptiningsrist.

Lycka till med din Husqvarna mikrovågsugn!

Det är viktigt att känna till ugnens funktioner och finesser.
Därför ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning grundligt innan du tar ugnen i bruk.
Gör du det kommer din mikrovågsugn att uppfylla de krav
och förväntningar du ställde då du köpte den.
Slutligen önskar vi dig lycka till och vi är säkra på att du får mycket glädje
och nytta av din mikrovågsugn.

Med vänliga hälsningar
Husqvarna Svenska Försäljnings AB

Så här använder du bruksanvisningen

För att du på ett enkelt sätt skall "komma igång" med din nya mikrovågsugn – och för att finna det du söker – är bruksanvisningen indelad i fem huvudområden, kapitel.

Innan du använder mikrovågsugnen

Här finner du information som är viktig att känna till
– och bekanta sig med – innan du börjar använda mikrovågsugnen.

Bekanta dig med Micronett Bistro

För att kunna använda mikrovågsugnen måste du lära dig kontrollpanelens och teckenfönstrets olika funktioner. Beskrivning av dessa finner du i detta kapitel.

Hur du använder mikrovågsugnen

Detta kapitel innehåller mikrovågsugnens vanligaste funktioner
och hjälper dig att "komma igång".

Automatiska sensorprogram

Genom mikrovågsugnens avancerade elektronik och en sensor,
en sorts avkännare, kan du automatiskt tillaga en rad olika maträtter.
I detta kapitel finner du instruktioner, tips, råd och några recept.

Konsumentköp EHL och tekniska uppgifter

3 Kontrollpanel och teckenfönster
4 Mikrovågsugnens olika delar

Innan du använder mikrovågsugnen

7 Viktigt att veta
8 Säkerhetsföreskrifter
8 Uppackning
9 Installation
– Placering
– Elanslutning
10 Praktiska tips
10 Rengöring och skötsel

Bekanta dig med Micronett Bistro

11 Kontrollpanelens funktioner
11 Teckenfönstrets funktioner

Hur du använder mikrovågsugnen

12 Inställning av klockan
12 Val av mikrovågseffekt
12 Tillagning och val av mikrovågseffekt
13 Snabbuppvärmning, 850W
13 Upptining
– Manuell upptining
– Automatisk upptining
15 Tillagning i flera steg
15 Senarelagd start av tillagningen
16 Ändra/avbryt programmering
16 Den roterande tallriken

Automatiska sensorprogram

17 Programmering av (△) eller (▽) i automatiska sensorprogram
17 Uppvärmning med automatiska sensorprogram
19 Tips och råd vid uppvärmning med automatiska sensorprogram
20 Tillagning med automatiska sensorprogram
20 Tips och råd vid tillagning med automatiska sensorprogram

Konsumentköp EHL och tekniska uppgifter

26 Konsumentköp EHL
26 Byte av ugnslampa
26 Service och reservdelar
26 Tekniska specifikationer

Innan du använder mikrovågsugnen

Vi hoppas att du får nytta av din nya mikrovågsugn.
Du kan själv bidra till detta genom att läsa hela denna bruksanvisning noga innan du använder ugnen. Du slipper då risken att göra fel, dessutom får du en del tips om funktioner och finesser som underlättar för dig.

Viktigt att veta

Mikrovågsugnen är säker, men du bör läsa igenom "Viktigt att veta" och bruksanvisningens övriga varningstexter för att undvika felanvändning och onödiga olycksrisker. Läs igenom detta noga innan du installerar och använder ugnen.

- Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning. Används den för andra ändamål kan det uppstå risk för skada på person och/eller egendom.
- Ugnen är avsedd att användas av vuxna, låt inte barn leka med ugnen och lämna inte små barn utan övervakning i närheten av en mikrovågsugn som är igång.
- Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.
- En trasig ugn skall aldrig användas. Gör ugnen strömlös. Är den stickproppsansluten, lossas stickproppen från vägguttaget (drag i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringen (proppen) till ugnen ur elskåpet.
- Vid fel eller dålig funktion kontakta auktoriserad service för reparation. Se till att original reservdelar används.
- Vid rengöring och underhåll se till att ugnen är strömlös.
- Var också försiktig så att inte vatten kommer in i ugnens ventilationsöppning, vilket kan förstöra elektriska delar.
- Ugnen får inte köras tom. Då kan den skadas allvarligt. Vid all provkörning, ställ in en kopp vatten för att absorbera mikrovågsenergin.
- Använd alltid tallriken och tallriksstödet på plats i ugnens botten.
- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs. För att motverka detta kan man röra om vätskan eller ha en sked i kärlet vid uppvärmningen, metallsked kan användas i vätskan. Eller låt vätskan stå minst 20 sekunder för att temperaturen skall utjämnas innan du tar ut den. Använd grytvantar.
- Var försiktig vid värmning av barnmat. Tag bort lock eller nappar på burkar och flaskor innan de värms. Och kontrollera temperaturen noga innan maten ges till små barn.
- Använd inte bestick, kärl eller folie av metall så att de står nära ugnsväggarna, gnistbildning kan uppstå och bränna hål i ugnsväggen. Använd inte kärl med metalldekor, dekoren kan förstöras.
- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Se till att burkar eller förpackningar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, annars kan övertryck uppstå.
- Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" av värmen och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små matmängder värms. Använd inte metallkärl.

- Kärl kan testas genom att du ställer det tomt mitt i ugnen, placerar en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.
- Lämna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.
- Värm inte matolja eller fett då temperaturen inte går att kontrollera. Var försiktig med popcorn, de kan överhettas och ta eld.
- Använd inte ugnen för att torka några som helst föremål. Vid torkning finns till slut ingen vätska som kan absorbera mikrovågsenergin och ugnen kan förstöras.
- Vid mycket lång värmningstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuell uppkommen eld.

Kväv eventuell eld med lock om så behövs. Använd aldrig vatten.

Säkerhetsföreskrifter

Läs följande föreskrifter noga för att undvika mikrovågsläckage:

- Under inga omständigheter får mikrovågsugnen användas med ugnsluckan öppen, eller med luckans låshakar eller säkerhetsbrytare ur funktion. Manipulera aldrig med luckans låsmekanism.
- Starta aldrig ugnen om något kommit i kläm vid ugnsluckan. Låt inte mat eller smuts samlas på luckans insida eller på luckans tätningsytor på ugnen. Torka rent.
- Mikrovågsugnen får inte användas om ugnsluckan, ugnsluckans eller ugnens tätningsytor är skadade eller förslitna, ugnschassit är skadat eller skevt, vilket kan orsaka att luckan inte tätar ordentligt. Eller om ugnsluckans gångjärn är skadade eller lösa.
- Försök aldrig att förändra eller laga en trasig ugn själv, reparation skall alltid utföras av auktoriserat serviceföretag.

Uppackning

Kontrollera att ugnen inte är skadad. Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

Ugnen är täckt med en skyddande plastfilm, denna måste tas bort innan ugnen används första gången.

Efter uppackningen kontrollera att varan är felfri. Skador, felaktigheter och ev saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren. Lämna inte förpackningsmateriel så att små barn kan leka med det, vilket kan orsaka skada.

Tag bort allt förpackningsmateriel inifrån ugnen och lägg talriksstödet och tallriken i ugnsutrymmets botten. Ugnen får inte användas utan tallriken och stödet på plats i ugnen.

Torka ur ugnen invändigt och på luckans insida och tätningsytor med en fuktad trasa innan ugnen används.

Installation

Placering

1. Ugnen skall placeras på en plan och stabil yta med god ventilation runt ugnen. Placera inte ugnen nära andra värmekällor t ex spis eller värmeelement.
2. Blockera inte ugnens ventilationsöppningar då ugnen kan överhettas och automatiskt stängas av genom ett termiskt överhettningsskydd. Ugnen går då inte att använda innan den har återfått normal rumstemperatur.
3. Viktigt! Genom ugnens kompakta mått kan den placeras nästan var som helst på köksbänken, ett bord eller flyttas med till sommarhuset. Var alltid noga med att ugnen skall stå plant och på ett stabilt underlag. Se också till att ugnens fötter finns på plats för att ugnen skall få tillräcklig ventilation.
4. Denna mikrovågsugn är godkänd för inbyggnad med inbyggnadsram, separat eller ovanför Husqvarna konventionella inbyggnadsugn. Vid inbyggnad ovanför konventionell ugn skall en skiva finnas mellan ugnarna för att tillgodose ventilationskraven. Inbyggnadsanvisningen följer med inbyggnadsramen.
5. Placera ugnen så långt från radio- och TV-apparater som möjligt, eftersom viss interferens kan uppstå.

Elanslutning

Ugnen levereras med sladd och stickpropp för anslutning till ett 220–230V 50Hz, 10A och jordat vägguttag (helst separat säkring, propp). Kontrollera att ugnens spänning överensstämmer med vägguttagets spänning.

Om ugnen ansluts till vägguttaget med skarvsladd måste också denna sladd vara av jordat utförande.

VIKTIGT!

Ansluts ugnen till ett icke jordat vägguttag finns risk för elektrisk chock. Vilket kan leda till skada på person och/eller egendom.

Kontakta en fackman vid tveksamhet om ugnens elektriska anslutning.

Praktiska tips

- Håll ugnen ren – undvik spill och rengör även under tallriken och på luckans insida.
- Välj vida och helst runda eller ovala kärl med lock.
- Använd ej kärl av metall eller med metalldekor. Vissa plaster kan smälta och deformeras av matens värme.
- Täck maten vid tillagningen. Använd glaslock, tallrik eller smörgåspapper.
- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg som inte innehåller metall, eller på hushållspapper.
- Värms maten i frysförpackning t ex plastpåse, bör denna öppnas. Förpackningar som innehåller metall eller metalldekor bör ej användas. Tag bort metallclips, aluminiumfolie o dyl. Mindre bitar aluminiumfolie kan användas för att täcka känsliga delar som t ex kycklingben.
- Matvaror med skal eller skinn prickas med gaffel – t ex potatis och korv. Koka inte ägg i ugnen. De kan explodera.
- Lägg de största, tjockaste styckena ytterst i kärlet och skär helst maten i jämna bitar. Placera det som skall tilllagas mitt i ugnen.
- Att röra om eller vända på maten är ett bra sätt att få jämnare värmefördelning.
- Välj alltid en kortare tillagningstid än den som anges i recepten. Det är bättre att lägga till tid om så behövs än att tillaga för länge. Större mängd – längre tid.
- Använd lite eller inget vatten. Vissa rätter behöver dock lite vätska.
- Minska på salt och kryddor eftersom ingen smak försvinner i kokvattnet. Salt absorberar vatten och kan därigenom påverka resultatet. Krydda efteråt.
- Låt maten stå några minuter så att värmen utjämnas.
- Använd bara stektermometer avsedd för mikrovågsugn.
- Använd grytvantar när du tar ut något ur ugnen. Maten som värms kan göra kärlet mycket varmt.

Rengöring och skötsel

- Använd inte ugnsrengöringsmedel eller andra starka frätande eller slipande rengöringsmedel. Torka ugnens utsida och insida med en mjuk och fuktad trasa, använd handdiskmedel om så behövs.
- Tag ut den roterande tallriken genom att först lyfta upp den jämt med båda händerna.
- Torka upp stänk, spill, överkok och eventuella smulor så snart som möjligt. Fett och stänk får inte byggas upp, vilket kan orsaka mikrovågsläckage. Använd en mjuk och fuktad trasa och om så behövs handdiskmedel. Torka även lucka, lucklist, glastallriken och ugnens botten under tallriken.
- När den roterande tallriken sätts tillbaka, försäkra att drivanordningen kommer riktigt på plats under tallriken.
- Kontrollera regelbundet att luckans tätning är hel, använd inte en trasig ugn innan den reparerats av auktoriserad service.
- Torka upp eventuell kondens som bildas i ugnen, vid tillagning, med en mjuk trasa eller t ex hushållspapper.
- Efter rengöring av panelen, tryck på (STOP CANCEL). Detta tar bort alla knapptryckningar som eventuellt har åstadkommits vid rengöringen av panelen.

Bekanta dig med Micronett Bistro

Husqvarna-ugnen har avancerad elektronik men är ändå enkel att använda.
Mikrovågsugnen programmeras genom att du trycker lätt med ett finger
på kontrollpanelens olika funktionstangenter.
Du kan trycka på tangenten stegvis eller hålla den intryckt för en snabbare frammatning.
Kontrollpanelen svarar med en ljudsignal vid varje tryck för att indikera
att programmeringen utförts.
Efter programmets slut hörs en ljudsignal (två sekunder) och ugnen stängs automatiskt av.

Sidan 3 i bruksanvisningen, omslagets utvikningssida, ger en grafisk beskrivning
av kontrollpanelens och teckenfönstrets funktioner.
Vi rekommenderar att du har den utvikt när du använder mikrovågsugnen.

Kontrollpanelens funktioner

1 Teckenfönster – visar aktuell tid, tillagningstid, vikt, effekt och funktionssymboler.
2 Klockinställning – för inställning av rätt tid.
3 För inställning av aktuell tid på dagen och senarelagd tillagningstid. H = timmar, M = minuter.
4 Senarelagd tillagning – för programmering av klockslag när tillagningen skall starta.
5 Val – för programmering av vikten vid automatisk upptining.
6 +/– vid automatisk upptining och sensorprogram.
7 Automatisk upptining.
8 Uppvärmning med sensorprogram.
9 Tillagning med sensorprogram.
10 Tillagningstid – för programmering av tillagningstider.
11 Effektväljare – för val av mikrovågseffekt, 80/150/300/450/750W. (850W mikrovågseffekt endast vid snabbuppvärmning.)
12 Snabbuppvärmning – med 850W mikrovågseffekt.
13 Stop/Cancel – för att ändra eller avbryta ett program.
14 Start – för start av valt program.

Teckenfönstrets funktioner

Programsymbolerna visar vilket program och funktion som programmerats.

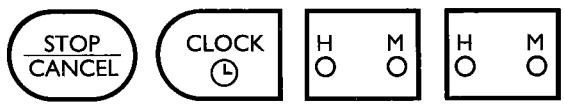
A Senarelagd start.
B Visar programsteg 1 (kött), 2 (fågel) eller 3 (fisk).
C Snabbuppvärmning med högsta effekt, 850W.
D Uppvärmning med sensorprogram.
E Tillagning med sensorprogram.
F Automatisk upptining.
G Programmering av vikt och visar (△) (+) eller (▽) (–) tid.

Hur du använder mikrovågsugnen

För att du enkelt och snabbt skall "komma igång" har vi här samlat mikrovågsugnens vanligaste funktioner. Är du nybörjare rekommenderar vi att du följer nedanstående punkt för punkt. Använd utvikningssidan, sidan 3, som guide när du börjar arbeta med mikrovågsugnen, kontrollpanelen och teckenfönstret.

Det första du måste göra är att programmera in rätt tid på dygnet innan ugnen kan användas.

Inställning av klocka



När du sätter i ugnens stickpropp i vägguttaget, eller vid strömavbrott visas "00:00" i teckenfönstret. Ugnen har en elektronisk klocka med 24 timmars visning som måste ställas in innan ugnen kan användas. Första gången eller efter strömavbrott.

Gör så här:

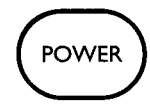
Ex. klockan är 13:05 på dygnet

1. Tryck på (STOP CANCEL).
2. Tryck på (CLOCK).
3. Tryck på [H M], för att ställa in timtiden, till "13" visas i teckenfönstret.
4. Tryck på [H M], för att ställa in minuttiden, till "05" visas i teckenfönstret.
5. Tryck på (CLOCK) för att starta klockan.

Klockan visar nu rätt tid på dygnet tills du börjar programmera ett tillagningsprogram. Dygnstiden visas åter efter programmets slut.

Mikrovågsugnen är nu klar för användning.

Val av mikrovågseffekt



För att få bästa möjliga tillagning har ugnen 5 olika effektlägen som du väljer genom att trycka 1–5 gånger på (POWER).

Valt effektläge visas i teckenfönstret.

Gör så här:

Ex. val av 300 Watts effektläge

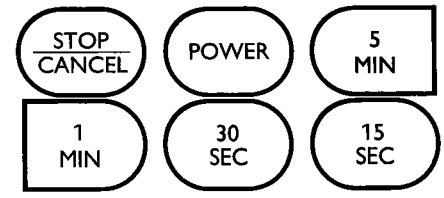
1. Tryck på (POWER) 3 gånger. "P300" visas i teckenfönstret.

Effekttabell

P750	=	750W	=	Hög effekt
P450	=	450W	=	Medeleffekt
P300	=	300W	=	Låg effekt
P150	=	150W	=	Låg effekt
P 80	=	80W	=	Extra låg effekt

Högsta mikrovågseffekten 850W finns bara i snabbuppvärmning, (QUICK REHEAT).

Tillagning och val av mikrovågseffekt



Mikrovågsugnen är idealisk vid nästan all typ av tillagning, speciellt fisk och grönsaker (både

färska och frysta). Och du kan både tina djupfryst mat eller värma redan tillagad mat snabbt.

Gör så här:

Ex. tillagning av mat med mikrovågseffekt 150W och tillagningstid 11 minuter och 45 sekunder

1. Tryck på (STOP CANCEL). Nollställer elektroniken, inte alltid nödvändigt.
2. Tryck på (POWER) 4 gånger för att välja mikrovågseffekt. "P150" visas i teckenfönstret.
3. Tryck på (5 MIN) 2 gånger, [1 MIN] 1 gång, (30 SEC) 1 gång och (15 SEC) 1 gång för att välja tillagningstid. "11:45" visas i teckenfönstret.
4. Tryck på (START). Programmet startar.

Valt programsteg lyser, vald effekt blinkar och tillagningstiden räknas ned till noll, en ljudsignal hörs (2 sekunder). Ugnen stängs automatiskt av och klockan visas åter.

Mikrovågseffekten måste programmeras före tillagningstiden. Om du bara väljer en tillagningstid, utan att välja mikrovågseffekt – punkt 2 ovan – arbetar ugnen med högeffekt = 750W.

Vill du se vad klockan är under programmet, tryck på (CLOCK).

Ugnsluckan kan öppnas under tillagningen genom att du trycker på knappen för lucköppning. Mikrovågseffekten upphör men startar igen när du åter stängt luckan och trycker på (START).

Vill du tillfälligt stoppa programmet tryck på (STOP CANCEL), och på (START) för att åter starta. Vill du avsluta tillagningen trycker du två gånger på (STOP CANCEL). Programmet avslutas och klockan visas åter.

Snabbuppvärmning, 850W

Med detta program kan du snabbt värma upp mat, med full effekt 850W, genom att bara välja tillagningstiden.

Du kan bara välja 1 (en) tillagningstid vid snabbuppvärmning, dvs någon av [5 MIN] – (15 SEC). Behöver du värma ytterligare så måste du göra om proceduren.

Gör så här:

Ex. snabbuppvärmning av mat med tillagningstid 2 minuter

1. Tryck på (STOP CANCEL). Nollställer elektroniken, inte alltid nödvändigt.
2. Tryck på (QUICK REHEAT). Mikrovågseffekten "P850" visas i teckenfönstret.
3. Tryck på [2 MIN] 1 gång för att välja tillagningstid. "2:00" visas i teckenfönstret och ugnen startar direkt.

Ugnen tillagar med full effekt, 850W, under inställd tid, en ljudsignal hörs och ugnen stängs automatiskt av. Vill du avbryta programmet tryck en gång på (STOP CANCEL). Vill du avsluta tryck två gånger på (STOP CANCEL).

Upptining

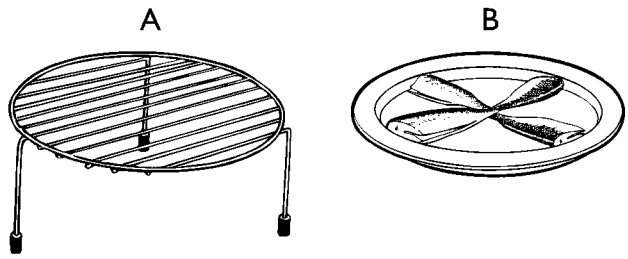
En av fördelarna med mikrovågsugnen är den skonsamma upptiningen. Beroende på typ av mat kan du välja mellan:

- manuell upptining
- automatisk upptining

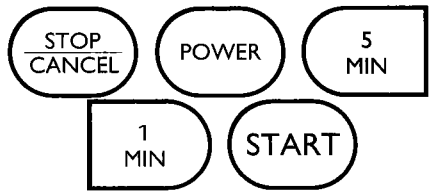
Innan du börjar tina, tänk på följande:

- Använd alltid det medskickade upptiningsgallret (se bild A).
- Placera det som skall tinas i ett mikrovågssäkert kärl på upptiningsgallret.
- Tag bort tätslutande pappers- eller plastemballage eftersom koncentrationen av fuktighet i ett tätslutande emballage kan innebära att maten börjar koka på ytan.
- Skydda kycklingben och tunnare partier på fisk från att börja tillagas genom att täcka med aluminiumfolie.

- Placera alltid tunnare partier på t ex kotletter, biffar, kycklingdelar och fisk mot kärlets mitt (se bild B).
- Efter upptiningstidens slut kan det fortfarande finnas is i matens centrum. För att få bästa resultat måste maten därför stå en stund, s k utjämningstid.



Manuell upptining



Vissa matvaror såsom bröd och frukt tinas enklast genom att manuellt använda 150W. Skaldjur endast 80W. Grönsaker behöver normalt inte tinas före uppvärmningen.

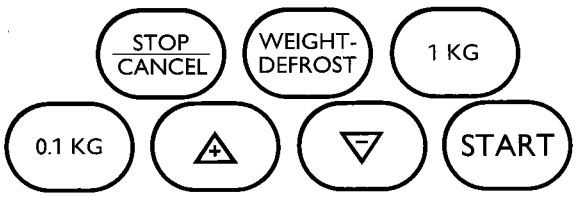
Gör så här:

Ex. manuell upptining av 500 g köttfärs med mikrovågseffekt 150W under 16 minuter

1. Tryck på (STOP CANCEL). Nollställer elektroniken, inte alltid nödvändigt.
2. Tryck på (POWER) 4 gånger för att välja effektläge 150W. "P150" visas i teckenfönstret.
3. Ställ in tiden, 16 minuter, genom att trycka 3 gånger på (5 MIN) och 1 gång på (1 MIN). "16:00" visas i teckenfönstret.
4. Tryck på (START). Programmet startar.

Låt maten stå i 5 minuter efter upptiningstidens slut, s k utjämningstid.

Automatisk upptining



Med det här programmet kan du tina det som skall tillagas. Ugnen anpassar automatiskt mikrovågseffekten och tiden till mängden av mat (kött, fågel eller fisk) som skall tinas.

Upptiningen sker i 3 steg med en paus för att du skall kunna separera, vända eller flytta om det som skall tinas, vilket ger en snabbare och jämnare upptining.

Du kan öka upptiningstiden med (▲) om det som skall tinas är mer kompakt eller tas direkt ur frysen, eller minska tiden med (▽) om det som skall tinas redan har börjat tina.

Gör så här:

Ex. automatisk upptining av kött, fågel eller fisk, 1,1 kg

1. Tryck på (STOP CANCEL). Nollställer elektroniken, inte alltid nödvändigt.
2. Tryck på (WEIGHT-DEFROST). En gång för kött, två för fågel eller tre för fisk. Programnumret för kött, fågel eller fisk lyser i teckenfönstret.
3. Tryck 1 gång på (1 KG) och 1 gång på (0.1 KG) för att programmera vikten. I teckenfönstret visas vikten i gram, "1100".
4. Tryck på (▲) eller (▽) för att öka eller minska upptiningstiden. (▲) (+) eller (▽) (–) markeras.
5. Tryck på (START), för att starta upptiningen. Ugnen startar med steg 1 och räknar ned tiden. En signal hörs mellan stegen, därefter kommer en paus. Ugnen stannar så att du kan separera, flytta om eller vända på det som skall tinas.
6. Tryck på (START), för att åter starta upptiningen. I teckenfönstret visas den tid som återstår av upptiningen.

Om du försöker programmera in en för hög vikt visar teckenfönstret "0" och du måste programmera om vikten.

Viktgränser

Program	Min. vikt	Max. vikt
1 Kött	0,1 kg	3 kg
2 Fågel	0,1 kg	5 kg
3 Fisk	0,1 kg	2 kg

Tids- och pausschema vid tining av 0,5 kg

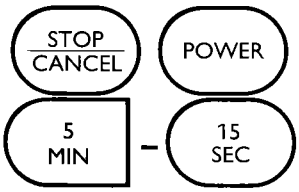
Program	Steg 1		Steg 2		Steg 3
1 Kött	7.45		2.10	Paus	3.15
2 Fågel	7.45	Paus	2.45		5.30
3 Fisk	7.00		2.58	Paus	5.00

Ex. automatisk upptining av 500 g köttfärs

1. Tryck på (STOP CANCEL). Nollställer elektroniken, inte alltid nödvändigt.
2. Tryck på (WEIGHT DEFROST) 1 gång för att välja programmet för kött. ("1" visas i teckenfönstret.)
3. Tryck på (0.1 KG) 5 gånger för att programmera vikten. I teckenfönstret visas vikten i gram, "500".
4. Tryck på (▽) 1 gång för att minska upptiningstiden (speciellt för köttfärs).
5. Tryck på (START) för att starta upptiningen.
6. Vid pausen, ta bort eventuellt överflödigt fett och jämna ut köttfärsen.
7. Tryck på (START) för att åter starta upptiningen.

Låt maten stå i minst 5 minuter efter upptiningstidens slut.

Tillagning i flera steg



Ugnen kan programmeras i upp till 3 steg med olika mikrovågseffekt och tillagningstid.

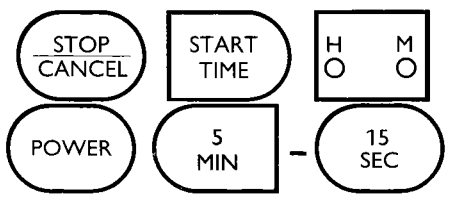
Gör så här:

Ex. tillagning i flera steg

1. Tryck på (STOP CANCEL). Nollställer elektroniken, inte alltid nödvändigt.
2. Tryck på (POWER). Välj mikrovågseffekt för steg 1. I teckenfönstret visas vald effekt och programsteg 1 tänds.
3. Tryck på någon/några av (5 MIN)–(15 SEC) och välj tillagningstid för steg 1. Tillagningstiden visas i teckenfönstret. Steg 1 är nu färdigprogrammerat.
4. Tryck på (POWER). Välj mikrovågseffekt för steg 2.
5. Tryck på någon/några av (5 MIN)–(15 SEC) och välj tillagningstid för steg 2. Tillagningstiden visas i teckenfönstret. Steg 2 är nu färdigprogrammerat.
6. Tryck på (POWER). Välj mikrovågseffekt för steg 3.
7. Tryck på någon/några av (5 MIN)–(15 SEC) och välj tillagningstid för steg 3. Tillagningstiden visas i teckenfönstret. Steg 3 är nu färdigprogrammerat.
8. Tryck på (START). För att starta programmet.

Programsteg 1 lyser och tillagningstiden räknas ned till noll, programsteg 2 tänds och tillagningstid 2 räknas ned till noll. Steg 3 lyser och tillagningstid 3 räknas ned till noll. En ljudsignal hörs mellan varje steg och när ugnen stängs av automatiskt efter programmets slut.
Vill du se vad klockan är, tryck på (CLOCK).
Vill du avbryta programmet, tryck två gånger på (STOP CANCEL).

Senarelagd start av tillagningen



Genom elektroniken och den inbyggda klockan kan ugnen programmeras att starta tillagningen vid en senare tidpunkt.

Gör så här:

Ex. klockan är 13:00 och du vill att tillagningen skall starta klockan 17:30

1. Tryck på (STOP CANCEL). Nollställer elektroniken, inte alltid nödvändigt.

2. Tryck på START TIME. Symbolen för START TIME tänds och 0:00 visas.
3. Tryck H O M O (timmar) och H O M O (minuter) för att ställa in 17:30 då ugnen skall starta.
4. Tryck på POWER för att välja mikrovågseffekt.
5. Tryck på någon/några av 5 MIN – 15 SEC för att välja tilllagningstid.
6. Tryck på START. Aktuell tid (13:00) visas i teckenfönstret. Symbolen för senarelagd start lyser.

När klockan är 17:30 startar ugnen automatiskt tillagningen och räknar ned inställd tid till noll. Efter programmets slut hörs en ljudsignal och ugnen stängs av. Klockan visas åter.

Vill du kontrollera vilken starttid du programmerat, tryck på START TIME.

Av säkerhetsskäl hörs en kontinuerlig ljudsignal om ugnsluckan öppnas när senarelagd start är programmerad. Kontrollera att ugnen inte är tom, så att den inte startar den senarelagda starten med tom ugn.

Ändra/avbryt programmeringen

Denna knapp har två funktioner.

STOP när knappen trycks in en gång. Denna funktion används när du vill gå in och ändra programmerad tid eller effekt. För att åter starta programmet tryck på START.

CANCEL när knappen trycks in två gånger. Genom att trycka två gånger på CANCEL nollställs allt i teckenfönstret utom klockslaget. Denna funktion används om du programmerat in fel eller om du har avbrutit en tillagning innan tiden har tagit slut.

Om du öppnar ugnsluckan – avbryts programmet men kan startas igen med START när luckan åter stängts. Ugnslampan fortsätter att lysa eller tänds närhelst ugnsluckan öppnas.

Den roterande tallriken

Den här ugnen är konstruerad så att den roterande tallriken stannar i samma position efter programmets slut som då den startades, d v s ställer du in en kopp i ugnen med örat utåt, så stannar tallriken i samma position när programmet är slut.

Detta gäller endast då ett program är slut och luckan inte öppnats under programmets gång.

Automatiska sensorprogram

Genom den avancerade elektroniken och en sensor i ugnen kan du tillaga en rad olika maträtter med ett resultat som är avpassat efter både typ av mat och din personliga smak. Sensorn känner av fuktigheten som avges från maten under tillagningen och väljer sedan automatiskt rätt mikrovågseffekt och tillagningstid för att få bästa resultat.

Allmänt om automatiska sensorprogram

För att få bästa resultat har ugnen:

- 2 program för uppvärmning av färdiglagad mat.
- 9 olika program för tillagning av mat med sensorn.

Programmen väljs beroende på typ av mat och om det är djupfryst eller färsk mat.

VIKTIGT vid automatiska sensorprogram

- Ugnen bör vara elektriskt ansluten mer än 5 minuter innan ett sensorprogram programmeras. Om felkod "E2" visas i teckenfönstret: vänta 5 minuter och programmera om.
- Torka bort all fukt och eventuell smuts i ugnen för att sensorn skall fungera på bästa sätt.
- Om ugnsutrymmet är mycket varmt, vänta tills det svalnat.
- Rumstemperatur över 35°C kan påverka sensorn och ge ett sämre resultat.
- Var noga med att rätt typ av mat programmeras i sensorprogrammen.
- Avbryt inte programmet med (STOP CANCEL) när det startats. Ett sensorprogram går inte att återstarta mitt i programmet, sensorn ger då felaktiga mätvärden. Om programmet avbryts måste maten tillagas med de vanliga programmen, eller manuellt.
- Ugnsluckan får inte öppnas under första delen av programmet när programnumret "1–9" visas i teckenfönstret. Om luckan öppnas visas felkod "E1".

> Luckan kan däremot öppnas när tillagningstiden räknas ned i teckenfönstret, för att röra om eller vända det som tillagas. Tryck på (START) för att åter starta programmet.

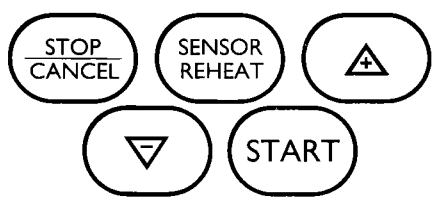
- Sensorprogrammen kan inte användas tillsammans med ugnens övriga programfunktioner.
- Täck maten med plastfolie eller lock.

> Följ rekommendationerna på respektive program för att få bästa resultat.

Programmering av (△) eller (▽) i automatiska sensorprogram

Sensorprogrammen tillagar maten medium, men du kan själv anpassa programmen efter eget tycke och smak. Tryck på (△) eller (▽) innan du trycker på (START) för att få en något längre eller något kortare tillagningstid. I teckenfönstret markeras (△) eller (▽).

Uppvärmning med automatiska sensorprogram



Uppvärmning med sensor är ett snabbt och exakt sätt att automatiskt värma upp färdiglagad mat. Det innebär att du inte behöver gissa lämplig uppvärmningstid.

Sensorprogram för uppvärmning av färdiglagad mat:

Program	Färdiglagad mat
1	Rums- eller kylskåpstempererad mat
2	Djupfryst eller mer kompakt mat

1. Tryck på (STOP CANCEL), för att nollställa elektroniken.
2. Tryck på (SENSOR REHEAT), 1 eller 2 gånger för att välja program 1 eller 2 beroende på typ av mat du skall värma. Se ovanstående tabell. (Tryck på (△) eller (▽) för att öka eller minska uppvärmningstiden.)
3. Tryck på (START) för att starta programmet.

I teckenfönstret visas valt program under tiden sensorn känner av fuktigheten och räknar ut uppvärmningstiden.

Under denna tid får programmet inte avbrytas. Öppnar du luckan, eller trycker på (STOP CANCEL), visas "E1" i teckenfönstret.

När sensorn räknat ut uppvärmningstiden visas denna i teckenfönstret. Då kan du öppna luckan utan att programmet avbryts. Tryck på (START) för att åter starta programmet.

Vid uppvärmningstidens slut visas "0" och en ljudsignal hörs under 2 sekunder.

Program 1

"1" visas i teckenfönstret. Används för att värma upp redan tillagade rätter med **rums- eller kylskåpstemperatur** som t ex konserverad mat, pizza, stekt eller grillad kyckling och kylskåpskalla grytor.

Program 2

"2" visas i teckenfönstret. Används för att värma upp **djupfrysta** rätter som t ex köttfärslimpa, grytor eller kylskåpskalla mer kompakta rätter.

VIKTIGT!

- Riktigt kompakta rätter som kylskåpskall eller djupfryst lasagne bör stå en stund efter uppvärmningen för att temperaturen skall utjämnas.
- Värm inte vätskor eller drycker som t ex vatten, mjölk eller kaffe med sensorprogram.
- Täck över maten med plastfolie eller ett lock.
- Sensoruppvärmningen passar bäst för 1–2 portioner. Vid mindre portioner (under 200 g) bör uppvärmningstiden minskas genom att du trycker på (▽) före (START).
- För följande maträtter rekommenderar vi inte sensorprogrammen för uppvärmning:
  - Stora portioner, större än 450 g.
  - Maträtter och grönsaker avsedda att värmas direkt i påsen. (Följ anvisningarna på förpackningen.)
  - Råa eller ej tillagade maträtter. (Använd sensortillagning.)
  - Djupfryst ost.
  - Torkade maträtter.
  - Alla typer av bröd eller pastarätter. (Använd manuell effekt och tidsinställning vid tillagningen.)

Tips och råd vid uppvärmning med automatiska sensorprogram

Program 1

Mat	Mängd	Skydd	För bästa resultat
Hamburgare	1–2 port.	Ej täckt	Låt stå 1 minut före servering.
Köttbullar	5–10 bullar	Ej täckt	Placera bullarna i en ring, låt stå 1 minut före servering.
Tallrik med mat	1 portion	Täck med lock	Placera tunnare partier av maten i mitten av tallriken. Häll ev sås över riset eller spagettin. Låt stå 2–3 minuter under lock före servering.
Grytor	200–400 g	Plastfolie eller lock	Justera uppvärmningstiden genom att trycka en gång på (▽). Rör om efter uppvärmningen. Låt stå 2–3 minuter före servering.
Soppor	200–500 g	Plastfolie eller lock	Rör om efter uppvärmning. Låt stå 2–3 minuter före servering.
Grillad kyckling	2–4 delar	Smörgåspapper eller pappersservett	Låt stå 2–3 minuter före servering.
Paj	1–2 bitar	Ej täckt	Låt stå 2–3 minuter före servering.

Nedan följer några tips.

Förläng uppvärmningstiden med (△) om:
- maten är kylskåpstempererad
- det är mer än 500 g
- det är kompakt mat

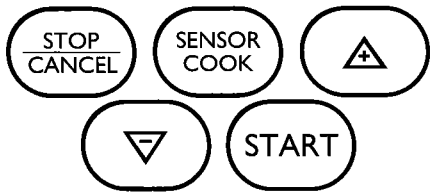
Förkorta uppvärmningstiden med (▽) om:
- maten är något över rumstemperatur
- det är mindre än 200 g

Program 2

Mat	Mängd	Skydd	För bästa resultat.
Lasagne	200–400 g	Plastfolie eller lock	Låt stå 5 minuter före servering.
Grytor	200–400 g	Plastfolie eller lock	Rör om efter uppvärmning. Låt stå 2–3 minuter före servering.
Soppa	1/4 till 1/2 liter	Plastfolie eller lock	Rör om efter uppvärmning. Låt stå 2–3 minuter före servering.
Paj	200–300 g	Ej täckt	Placera pajen på en pappersservett eller liknande. Låt stå 1 minut före servering.

Använd inte aluminiumformar i mikrovågsugnen.

Tillagning med automatiska sensorprogram



Sensorprogrammen för tillagning av mat avpassar automatiskt effekten och tillagningstiden för en rad olika typer av mat. Tillagning med sensor är bäst lämplig för 1–4 portioner, vid små portioner bör tillagningstiden minskas genom att trycka på (▽).

Sensorprogram för tillagning av färska eller djupfrysta matvaror:

Program	Färsk mat	Djupfryst mat
1	Bakad potatis	
2	Grönsaker	
3	Soppa	
4	Fiskfiléer	
5	Kycklingdelar	
6	Köttfärs	
7		Grönsaker
8		Fiskfiléer
9		Kycklingdelar

1. Tryck på (STOP CANCEL), för att nollställa elektroniken.
2. Tryck på (SENSOR COOK), 1–9 gånger för att välja program 1 till 9 beroende på typ av mat du skall tillaga. Se ovanstående tabell. (Tryck på (△) eller (▽) för att öka eller minska tillagningstiden.)
3. Tryck på (START) för att starta programmet.

I program 3 (soppa) är en paus förprogrammerad så att du kan röra om eller tillsätta ingredienser. Tryck på (START) för att åter starta programmet.

I teckenfönstret visas valt program under tiden sensorn känner av fuktigheten och räknar ut tillagningstiden.

Under denna tid får programmet inte avbrytas. Öppnar du luckan, eller trycker på (STOP CANCEL), visas "E1" i teckenfönstret.

När sensorn räknat ut tillagningstiden visas denna i teckenfönstret. Då kan du öppna luckan utan att programmet avbryts. Tryck på (START) för att åter starta programmet.

Vid tillagningstidens slut visas "0" och en ljudsignal hörs under 2 sekunder.

Tips och råd vid tillagning med automatiska sensorprogram

Program 1

Bakad potatis

Lämpligast för 200–800 g. Resultatet blir bäst om potatisarna är lika stora. Vid vikt över 200 g bör potatisen vändas efter halva tiden.

Potatisar, *200–800 g, 2–4 stycken*

1. Lägg potatisarna i en cirkel med cirka 30 mm emellan.
2. Pricka skalet på potatisarna och lägg dem på en papperservett.
3. Justera tiden med (△) och (▽) enligt följande:
   - vikten på en potatis < 100 g, minska tiden med (▽).
   - vikten på en potatis > 200 g, öka tiden med (△).
   - totala vikten över 200 g, öka tiden med (△).

Program 2

Färska grönsaker

För en mängd olika färska grönsaker och grönsaksblandningar, 100–500 g. Använd ett mikrovågssäkert kärl på 1–2 liter. Dela grönsakerna, tillsätt vatten och täck kärlet. Låt stå 1 minut med lock eller plastfolie före servering.

Kronärtskockor *cirka 8 cm stora, 2–4 stycken*

1. skölj och rensa kronärtskockorna
2. tillsätt 1/2 dl vatten
3. täck med plastfolie eller lock

Sparris *skott eller bitar, 100–500 g*

1. skölj och rensa sparrisen
2. tillsätt 1/2 dl vatten
3. täck med plastfolie eller lock

Bönor *vax eller gröna bönor, 100–500 g*

1. skölj och rensa bönorna, hela eller i delar
2. tillsätt 1/2 dl vatten
3. täck med plastfolie eller lock

Brysselkål *250 g*

1. skölj och rensa kålen, låt ligga och dra i vatten i 5–10 minuter
2. tillsätt 1/2 dl vatten
3. täck med plastfolie eller lock

Vitkål *1/2 strimlat kålhuvud eller ett mindre kålhuvud*

1. skölj och rensa vitkålen
2. tillsätt 1/2 dl vatten
3. täck med plastfolie eller lock

Morötter *skivade eller i tärningar*

1. skala och skölj morötterna
2. om 4 stycken, tillsätt en dryg matsked vatten
3. om 6 stycken, tillsätt två dryga matskedar vatten
4. täck med plastfolie eller lock

Morötter *små hela, 8 stycken*

1. skala och skölj morötterna
2. tillsätt två dryga matskedar vatten
3. täck med plastfolie eller lock

Blomkål *hel eller delad*

1. rensa, skölj, eventuellt dela blomkålen
2. om medelstort, tillsätt 1 dl vatten
3. om delat, tillsätt 1/2 dl vatten
4. täck med plastfolie eller lock

Aubergine
medelstor, skivad eller skuren i tärningar

1. skölj, skala och skiva, eller skär i tärningar
2. tillsätt två dryga matskedar vatten
3. täck med plastfolie eller lock

medelstor, hel

1. skölj och pricka skalet
2. placeras på en pappersservett

Lök
medelstor, hackad, 100–500 g

1. skala och hacka löken (lökarna)
2. tillsätt 1 matsked smör
3. tillsätt 50 ml vatten
4. täck med plastfolie eller lock

liten, hel

1. skala löken
2. tillsätt 1 matsked smör
3. täck med plastfolie eller lock

Potatis *små eller medelstora, 250–500 g*

1. skala och skär potatisen i lika stora bitar
2. tillsätt 1/2 dl vatten
3. täck med plastfolie eller lock

Program 3

Soppor

Tillagning, ej uppvärmning, av olika typer av soppor. En paus är inprogrammerad i programmet för att ge dig tillfälle att lägga i tillbehör och att röra om. Tryck på (START) för att åter starta programmet.

Löksoppa

4–6 personer
- *400 g lök*
- *40 g smör*
- *20 g mjöl*
- *875 ml het buljong*
- *1/2 dl vitt vin*
- *salt och svartpeppar*
- *brödskivor*
- *riven ost*

1. Skiva eller hacka löken.
2. Blanda löken och smöret i ett 3 liters mikrovågssäkert kärl. Använd lock.
3. Starta programmet genom att trycka på (START).
4. Under pausen, rör i mjölet och blanda väl. Tillsätt buljongen, vinet, kryddorna samt täck kärlet.
5. Tryck på (START) för att åter starta programmet.
6. Garnera soppan med brödskivorna genom att lägga dem på soppan samt täck med den rivna osten.
7. Värm med 450W (mikrovågseffekt P450) i en halv minut.

Krämig svampsoppa

4–6 personer
- *4 matskedar smör eller margarin*
- *400 ml skivade svampar*
- *2 små lökar, skurna i tärningar*
- *1/2 liter höns- eller köttbuljong*
- *4 matskedar mjöl*
- *1/2 tesked vitpeppar*
- *1/2 tesked muskot*
- *1/4 liter mjölk*

1. Blanda smör, svamp och lök i ett 3 liters mikrovågssäkert kärl. Täck med lock.
2. Starta programmet genom att trycka på (START).
3. Under pausen, rör i mjölet och blanda väl. Tillsätt återstående ingredienser samt täck kärlet.
4. Tryck på (START) för att åter starta programmet.

Program 4

Fisk

För färska eller upptinade fiskfiléer, tjocka skivor av fisk (1,5–2,5 cm), 100–800 g.

- Fisken skall vara helt upptinad.
- Avlägsna fiskens originalförpackning och skölj under rinnande kallt vatten.
- Lägg fisken och övriga ingredienser i ett mikrovågssäkert kärl med de tjockaste delarna utåt. Låt de tunnare delarna av fisken täcka varandra. Vänd på fisken då tillagningstiden räknas ner i teckenfönstret.
- Täck med plastfolie eller lock.

Fiskfilé Amadine

2–3 personer

- *120 ml kluven mandel*
- *100 g smör eller margarin*
- *1/2 kg fiskfiléer*
- *1 matsked citronjuice*
- *1 tesked hackad persilja*
- *1/2 tesked salt*
- *1/4 tesked dill*
- *1 nypa peppar*

1. Placera mandel och smör i ett 20 cm mikrovågssäkert bakfat.
2. Placera fatet i mikrougnen och värm med 750W (mikroeffekt P750) i 2 minuter. Rör om. Värm ytterligare, 750W, i 2–3 minuter.
3. Ta bort mandeln från kärlet och ställ det åt sidan.
4. Smörj filéernas båda sidor med smör eller margarin och placera dem i kärlet.
5. Beströ filéerna med persilja, salt, dill och peppar.
6. Tillsätt citronjuice.
7. Rulla ihop filéerna och täck med plastfolie.
8. Tryck på (START) för att starta programmet.
9. Beströ fisken med mandeln. Garnera med citronskivor, persiljekvistar eller paprika.

Program 5

Kyckling

För färska eller upptinade kycklingdelar, 200–1000 g.

- Krydda efter smak, med t ex paprika och smör.
- Lägg kycklingdelarna i ett mikrosäkert kärl med de tjockaste delarna utåt.
- Täck över kärlet med plastfolie. Ett lock går också bra.

Starta programmet genom att trycka på (START). Låt stå 5 minuter före servering.

Program 6

Köttfärs

För färsk eller upptinad köttfärs, 100–1000 g.

- Blanda köttfärsen och kryddorna i ett mikrovågssäkert kärl och jämna med gaffel.
- Täck över kärlet med plastfolie eller ett lock.
- Rör om då tillagningstiden räknas ned i teckenfönstret.
- Låt stå före servering, se recept. Täck med plastfolie eller lock.

Bolognaise sauce

4–6 personer

- *25 g smör*
- *1 vitlöksklyfta, krossad*
- *1 hackad lök*
- *50 g svamp*
- *450 g köttfärs*
- *30 ml tomatpuré*
- *1 burk krossade tomater, cirka 400 g*
- *5 ml torkad basilika och kryddor*

1. Smält smöret i ett mikrovågssäkert kärl. Täck kärlet och värm med full effekt, 750W, i 30 sekunder.
2. Tillsätt vitlök och lök och täck kärlet. Värm med full effekt, 750W, i 2 minuter. .
3. Tillsätt svampen, blanda väl och täck kärlet. Värm med full effekt, 750W, i 4 minuter. .
4. Blanda i köttfärsen. Täck kärlet med plastfolie eller lock och starta programmet genom att trycka på (START).
5. Rör om då tillagningstiden räknas ned i teckenfönstret.
6. Ta bort eventuellt överflödigt fett och tillsätt tomatpurén, basilikan och kryddorna.
7. Täck kärlet med plastfolie eller lock och låt såsen puttra, mikrovågseffekt 80W, i 20–25 minuter. Rör om efter cirka halva tiden.
8. Låt stå 5–10 minuter före servering. Täck med plastfolie eller lock.

Biff Savoury

4–6 personer

- *15 ml matolja*
- *1 liten lök, hackad*
- *50 g svamp*
- *400 g köttfärs*
- *225 ml köttbuljong*
- *1/2 tesked blandade kryddor*
- *1 tesked Worchestershiresauce*
- *1 matsked tomatpuré*

1. Blanda matoljan och löken och täck kärlet. Värm med full effekt, 750W, i 2 minuter.
2. Tillsätt svampen och täck kärlet. Värm med full effekt, 750W, i ytterligare 4 minuter.
3. Blanda i köttfärsen och rör om väl. Täck kärlet med plastfolie eller lock och starta programmet genom att trycka på (START).
4. Rör om då tillagningstiden räknas ned i teckenfönstret.
5. Tillsätt buljongen och de övriga ingredienserna och rör om väl.
6. Täck kärlet med plastfolie eller lock och låt anrättningen värma på 300W i 15 minuter.
7. Låt stå 5–10 minuter före servering. Täck med plastfolie eller lock.

Program 7

Djupfrysta grönsaker

För alla typer av djupfrysta grönsaker, 100–500 g. Djupfrysta grönsaker blir bäst, om de bänds isär och vänds efter halva tiden.

- Undvik grönsaker som är frysta i ett block, t ex spenat. Använd istället manuell upptining och tillagning.
- Ta ur grönsakerna ur förpackningen och lägg dem i ett mikrovågssäkert kärl.
- Täck över med plastfolie eller lock.
- Undvik att tillsätta vatten.
- För spenat: justera tiden genom att trycka 1 gång på (⚠).

Starta programmet genom att trycka på (START).

Program 8

Djupfryst fisk

För djupfrysta fiskfiléer och tjocka skivor (1,5–2,5 cm) av fisk, 200–800 g.

- Lägg fisken i ett lager i ett mikrovågssäkert kärl med de tjockaste delarna utåt och de tunnare delarna överlappande varandra (se bild B).
- Täck över med plastfolie eller ett lock.
- Tillsätt vin eller sås efter tillagningen.
- Vänd på fisken då tiden räknas ned i teckenfönstret.

Pocherad torsk

2–4 personer
- *4 bitar torsk, cirka 4 × 100 g*
- *125 ml varm mjölk*
- *kryddor*

1. Placera fiskbitarna (filéerna) i ett mikrovågssäkert kärl. De tjockaste delarna utåt (se bild B).
2. Tillsätt mjölken och kryddorna.
3. Starta programmet genom att trycka på (START).
4. Vänd på fisken då tiden räknas ned i teckenfönstret.

Citrontorsk

2–4 personer
- *4 bitar torsk, cirka 4 × 100 g*
- *1 liten hackad lök*
- *1 lagerblad*
- *några pepparkorn*
- *125 ml vitt vin*
- *5 ml salt*
- *15 ml citronjuice*

1. Placera fiskbitarna i ett mikrovågssäkert kärl.
2. Blanda och tillsätt de övriga ingredienserna.
3. Starta programmet genom att trycka på (START).
4. Vänd på fisken då tiden räknas ned i teckenfönstret.

Program 9

Djupfrysta kycklingdelar

För djupfrysta kycklingdelar, 200–1000 g.

- Lägg kycklingdelarna i ett mikrovågssäkert kärl med de tjockaste delarna utåt.
- Täck över kärlet med plastfolie eller lock med hål.
- Vänd på kycklingdelarna då tiden räknas ned i teckenfönstret.
- Låt stå 5 minuter före servering, täck med plastfolie eller lock.

Konsumentköp EHL

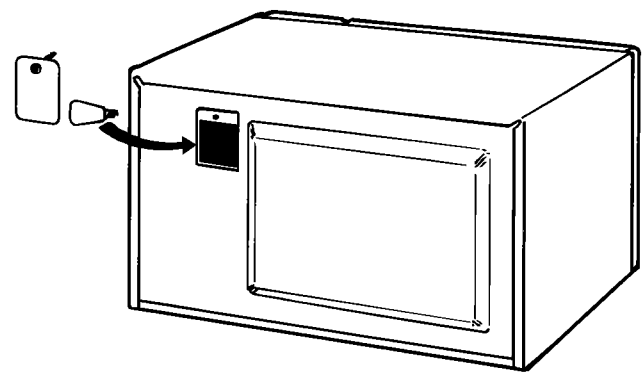
Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, som du får av säljaren.

Kom ihåg att spara kvittot och EHL försäkringsbevis.

Tekniska uppgifter

Byte av ugnslampa

1. Gör ugnen strömlös. Drag i stickproppen och inte i sladden.
2. Skruva loss lampans skyddskåpa baktill på ugnen.
3. Byt lampan. Använd endast en lampa som är av typen E14 25W/220/240V (päronformad).
4. Skruva fast skyddskåpan innan ugnen används.



Service och reservdelar

Service och reservdelar till ugnen får du via återförsäljaren eller AB Elektroservice. (Se under "Hushållsmaskiner" i telefonkatalogen, Gula sidorna). När du beställer service eller reservdelar bör du veta ugnens produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten.

Skriv upp dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Ugnen är försedd med sladd av specialutförande, som om den skadas, måste utbytas mot sladd av samma typ.

Modell: _____

Produktnummer: _____

Inköpsdatum: _____

Tekniska specifikationer

Utvändiga mått	Bredd	550 mm	Ugnsutrymme volym	30 liter
	Höjd	350 mm	Spänning	220–230V, 1-fas, 50 Hz
	Djup	430 mm	Säkring	10 A, trög
Ugnsutrymme mått	Bredd	348 mm	Anslutningseffekt	1450W
	Höjd	214 mm	Mikrovågseffekt	750W/850W
	Djup	359 mm	Vikt ca	21 kg

Vi reserverar oss för ändringar.

Husqvarna

Husqvarna Svenska Försäljnings AB
561 83 HUSKVARNA
Tel: 036-14 60 00

Husqvarna Elektro A.S.
Postbox 321, 1701 SARPSBORG
Tel: 09-14 41 11